01/13 915-09-05 781552 REV 1

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



BRITÂNIA
ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
0800-417644
sac@britania.com.br

BRITÂNIA



Panela Elétrica de Arroz
PA5 Cozi Vapor



Manual de Instruções
com receitas

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da Panela Elétrica de Arroz PA5 Cozi Vapor.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, ler atentamente as recomenda-ções a seguir. O Manual de Instruções não deve ser descartado; ele deve ser guardado para eventuais consultas.

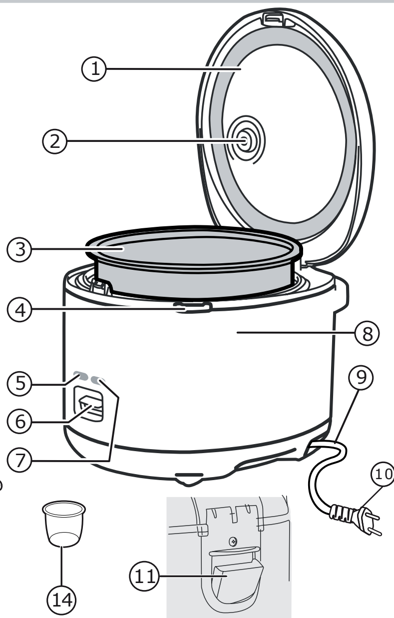
CUIDADOS

•Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada a fim de evitar riscos.
•Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a voltagem da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma voltagem. Retirar o plugue da tomada elétrica depois de usar o aparelho. Nunca ligar, usando tomadas múltiplas ("Ts" ou benjamins), com outros aparelhos ao mesmo tempo que a panela elétrica.
•Não tocar nas superfícies aquecidas.
•Para se proteger contra o risco de choques elétricos, não mergulhar o plugue, o cordão elétrico ou o corpo do aparelho em água ou em outros líquidos.
•Este aparelho não foi projetado para ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
•As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
•Uma atenção constante será necessária durante o funcionamento do aparelho. Não deixar que este seja utilizado por crianças ou perto delas.
•Sempre retirar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e antes de limpá-lo. Deixar a panela esfriar antes de retirar ou instalar a tigela e antes de limpá-la.
•Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou perto de superfícies aquecidas.
•Usar sempre a tigela original e não submetê-la a choques ou batidas.
•Não usar esta panela elétrica para cozinhar alimentos ácidos ou alcalinos. Também não utilizá-la para fins diferentes daqueles a que se destina.
•Não usar a panela ao ar livre.
•Não colocar o aparelho perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas ou perto de

fornos aquecidos.
•Assegurar-se de manter sempre limpo e sem gotas de água, poeira, grãos de arroz ou outras sujeiras o espaço entre a tigela e a placa de aquecimento (resistência). Caso contrário a panela não irá funcionar corretamente e, em casos mais graves, seus componentes poderão queimar.
•Não inclinar a tigela. Se isto acontecer, o fundo não estará em contato com a placa de aquecimento e suas resistências irão se queimar.
•Guardar estas instruções para futuras consultas.
•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar, o usuário deverá levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.
•Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído por um cordão especial ou um conjunto fornecido pelo fabricante ou pelo posto autorizado Britânia.

COMPONENTES

1. Tampa
2. Válvula de vapor
3. Tigela antiaderente
4. Suporte para espátula
5. Lâmpada indicadora de Cozimento
6. Alavanca de Acionamento
7. Lâmpada indicadora de Aquecimento
8. Corpo do aparelho
9. Cordão elétrico
10. Plugue
11. Coletor de água
12. Bandeja perfurada para cozimentos no vapor
13. Espátula
14. Copo medidor



INSTRUÇÕES DE USO

Antes da primeira utilização:
1. Ler todas as instruções e as medidas de segurança.
2. Retirar todo o material de embalagem e certificar-se de que todos os componentes foram recebidos em perfeito estado.
3. Lavar os acessórios com detergente neutro e água morna. Enxaguar bem e secar completamente.
4.Retirar o recipiente interno da panela e lavá-lo com água morna e detergente neutro. Enxaguar e secar completamente antes de instalá-lo na panela.
5. Limpar o corpo do aparelho com um tecido macio umedecido.
Nunca usar substâncias abrasivas, palha de aço ou esponjas ásperas.
Nunca mergulhar o corpo do aparelho, seu cordão de alimentação ou o seu plugue em água ou outros líquidos.
6. Conectar o cordão elétrico na panela.
7. Conectar o plugue a uma tomada elétrica

PREPARANDO O ARROZ

1 Medir corretamente e lavar o arroz.

• Medir o arroz utilizando o copo fornecido com o aparelho.

Certo



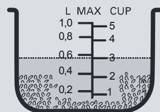
Errado



2 Adicionar a quantidade correta de água e colocar a tigela antiaderente na unidade principal.

• Usar as marcas da parte interna da tigela para ajustar o nível de água. Por exemplo, para cozinhar 3 xícaras de arroz, colocar o arroz lavado na tigela e adicionar água até o nível 3.

Exemplo: Para cozinhar 3 copos de arroz

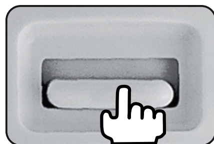


• Se o nível da água está incorreto, a água poderá transbordar.
• Certifique-se de que nenhum grão de arroz ou gotículas de água fiquem do lado de fora da tigela antiaderente ou da parede interior do corpo principal.
A água remanescente nestas áreas podem causar defeitos ao aparelho.

3 Fechar a Tampa

• Feche a tampa. Se for fechada corretamente ouvirá um clique.
• Certifique-se de que não existem grãos de arroz na borda da tigela antiaderente, ou na borracha de vedação. Estes podem provocar a saída de vapor ou água, prejudicando o processo de cozimento.

4 Ligar a Panela



• Empurrar a Alavanca de Acionamento para baixo até ouvir um clique.
• A Luz indicadora de cozimento irá acender
• A Alavanca de Acionamento não trava se a tigela antiaderente não estiver colocada corretamente.
• O tempo de cozimento varia de acordo com o tipo e a quantidade de arroz.
• Após o término do cozimento de arroz, a luz indicadora de cozimento irá se apagar e a panela entra automaticamente em modo de aquecimento,ficando com a luz indicadora de aquecimento ligada.

5 Misture o arroz antes de servir. O arroz cozido pode ser mantido quente por tempo indeterminado



• Recomenda-se não conservar arroz no modo quecimento por mais de 4 horas, pois o arroz poderá ficar muito seco ou até queimar.
• Certifique-se de desconectar o cabo de alimentação após cada utilização.

CUP = Xícara

INSTRUÇÕES DE USO

Atenção: Sempre retirar o plugue da tomada elétrica e deixar a panela esfriar totalmente antes de limpá-la. Não mergulhar a panela em água ou outros líquidos.
Nunca usar solventes ou benzeno, esponjas metálicas, escovas de plástico, detergentes fortes, alvejantes ou tecidos contendo substâncias químicas para limpar a sua panela.
1.Colocar a tigela com revestimento antiaderente na água. Usar uma esponja macia para limpá-la e enxugá-la bem.
Nota: Tomar cuidado para limpar totalmente a tigela com revestimento antiaderente depois de ter usado sal de cozinha. Caso contrário poderá haver corrosão. Manusear a tigela com cuidado. Nunca deformá-la.
2.Usar um tecido umedecido para retirar partículas de alimento que estejam coladas ao corpo do aparelho.
3.Limpar o corpo do aparelho com um pano umedecido em detergente. Enxugar em seguida, removendo todo o detergente.
4.Manter o cordão elétrico, o plugue e seu painel de controle sempre secos e limpos. Caso contrário, poderão ocorrer acidentes.
5.Limpar a placa de aquecimento e o elemento regulador de temperatura com um pano úmido. O cozimento do arroz poderá ser afetado se houver grãos de arroz ou fragmentos de alimentos sobre a placa. O usuário poderá também usar uma colher de madeira para limpá-la.
6. A parte interna da tampa deverá ser limpa após cada utilização da panela. Limpar a parte interna da tampa com tecido umedecido com água morna, e enxugar com tecido macio.
7. A válvula de vapor deverá ser limpa a cada utilização da panela. Girar e Puxar para fora a válvula, como indicada na ilustração 1. Esvaziar a válvula e lavá-la com água e sabão. Limpar esfregando a válvula com tecido umedecido. reinstalar para próxima utilização da panela.
8. O Vapor de água acumulado na tampa condensa novamente em forma líquida, escorrendo pelas canaletas e sendo depositado no coletor de água. Pressionar o coletor para retirá-lo sempre que estiver cheio. Após esvazia-lo, recolocar o coletor na panela.

1.ARROZ INTEGRAL

Ingredientes:
1 xícara de arroz integral
2 xícaras de água

Modo de preparo:
Depois de escolhido, lavar e escorrer bem o arroz. Colocar na Panela Elétrica de Arroz, 1 xícara de arroz integral com 2 xícaras de água e uma pitada de sal.

Dica: Esta receita prepara o arroz integral "ao ponto". Se preferir o arroz mais cozido, acrescentar mais água.

2.ARROZ À GREGA

Ingredientes:
2 cenouras médias
1 cebola pequena
150 g de vagem ou ervilha fresca
1 pimentão vermelho
1 folha de louro
4 colheres (sopa) de óleo
2 xícaras de arroz
4 xícaras de água fervente
Sal e pimenta-do-reino
100 g de presunto (opcional)
100 g de azeitonas verdes (opcional)
100 g de uvas passas (opcional)

Modo de preparo:
Lavar muito bem o arroz, deixar escorrer e secar. Lavar bem a cenoura, cortar em cubos pequenos ou ralar utilizando o lado grosso do ralador. Eliminar as sementes do pimentão e cortar em cubinhos. Cortar as vagens em fatias finas. Picar bem a cebola. Em uma panela separada, refogar no óleo a cebola até ficar transparente. Juntar os legumes picados e refogar por 2 minutos.
Juntar os ingredientes refogados com o arroz na Panela Elétrica de Arroz e misturar bem, adicionar a água, a folha de louro e o sal. Tampar a Panela Elétrica de Arroz e cozinhar o arroz até secar bem a água.

3.ARROZ QUATRO QUEIJOS

Ingredientes
350 g de arroz cozido
1 xícara de molho branco
1 xícara de creme de leite
1 colher (sopa) de queijo gorgonzola amassado
1 colher (sopa) de requeijão
2 colheres (sopa) de mozzarella picada
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Modo de preparo
Após cozinhar o arroz na Panela Elétrica de Arroz (ver receita Arroz Tradicional), Em uma panela separada, aquecer o molho branco e o creme de leite. Acrescentar os queijos, reservando metade do parmesão e deixar ferver até derreter bem.

Misturar o arroz ao molho, passar para um refratário e polvilhar o restante do parmesão.
Dica: Se preferir, levar ao forno quente para gratinar.

4.ARROZ-DOCE

Ingredientes
5 xícaras de água
2 xícaras de arroz
3½ copos de leite
½ xícara de leite condensado
½ xícara de açúcar
Cravo e canela a gosto

Modo de preparo
Na Panela Elétrica de Arroz colocar a água e o arroz.
Quando o arroz estiver cozido, acrescentar o leite e deixar o arroz cozinhar por aproximadamente 10 minutos, mexer sempre para não grudar no fundo da panela.
Adicionar o leite condensado e o açúcar. Mexer sempre até atingir o ponto de cozimento desejado, acrescentar os cravos e polvilhar com canela.

7.ARROZ TRADICIONAL

Ingredientes
1 xícara (chá) de arroz
1 colher (sopa) de cebola ralada misturada com alho amassado
1 colher (sopa) de óleo
2½ xícaras (chá) de água

Modo de preparo
Refogar, em uma panela separada, a cebola e o alho no óleo quente.
Na Panela Elétrica de Arroz, acrescentar a cebola e o alho refogado, o arroz, a água e aguardar o cozimento.

8. ARROZ A MARINHEIRO

Ingredientes
2 copos de arroz (de preferência, arbóreo, italiano)
250 g de vôngole
250 de mexilhões
500 g de camarões pequenos, limpos e descascados
250 g de um bom peixe de mar, sem espinhas, picado
250 g de lulas, previamente cozidas e picadas (reserve a água do cozimento)
120 g de ervilhas frescas ou congeladas
150 g de cogumelos fatiados
½ pimentão vermelho, em rodelas
2 colheres (sopa) de açafrão
1 colher (sopa) de molho de pimenta
Sal a gosto

Modo de preparo
Cozinhar em uma panela separada as lulas (reservar a água do cozimento).
Colocar todos os ingredientes na Panela Elétrica de Arroz com a água do cozimento das lulas.
Acrescentar mais água se necessário. Deixar cozinhar e sempre mexer até o final do cozimento para que os ingredientes não grudem no fundo da panela.

9. ARROZ COM LEGUMES

Ingredientes
1 xícara (chá) arroz
1 xícara (chá) de legumes em cubos (cenoura, vagem, ervilhas frescas, brócolis, etc.)
2 ½ xícaras (chá) de água
Sal a gosto

Modo de preparo
Ferver a água, com os legumes e o sal. Quando a água estiver fervendo, juntar o arroz e mexer de vez em quando até finalizar o cozimento.

10. ALMÔNDEGAS DE ARROZ

Ingredientes
1 xícara (chá) de arroz cozido na Panela Elétrica de Arroz
1 ovo
2 colheres (sopa) de queijo ralado
250 g de carne moída
2 colheres (sopa) de salsinha
Sal a gosto
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de óleo

Modo de preparo
Após cozinhar o arroz na Panela Elétrica de Arroz, colocar, em uma tigela, o arroz, o ovo, o queijo ralado, a carne moída, a salsinha e acertar o sal.
Misturar bem até formar uma massa homogênea.
Fazer pequenas almôndegas (bolinhas) com o arroz cozido frio e passar pela farinha de trigo. Aquecer o óleo e fritar as almôndegas aos poucos.
Fritar devagar para cozinhar por dentro.

11.SUFLÊ DE ARROZ COM QUEIJO

Ingredientes
2 colheres (sopa) de queijo ralado
1 colher (sopa) de margarina
2 xícaras de arroz cozido na Panela Elétrica
½ xícara de leite
1 ovo
Sal e pimenta-do-reino a gosto
2 colheres (sopa) de salsa picada
1 colher (chá) de fermento em pó
2 claras em neve

Modo de preparo
Aquecer o forno a 200ºC. No liquidificador bater o queijo, a margarina, o arroz cozido na panela elétrica, o leite e o ovo. Temperar com sal e pimenta, polvilhar a salsa.
Transferir a mistura para uma tigela, juntar o fermento e as claras em neve.
Untar quatro ramequins com um pouco de margarina, distribuir o suflê e levar ao forno durante 30 minutos ou até dourar.

12.FAROFA DE ARROZ

Ingredientes
2 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (sopa) de azeite
1 cebola picada
300 g de abóbora descascada e ralada
1½ xícara de azeitona verde picada
2 xícaras de arroz cozido na Panela Elétrica
1 xícara de farinha de milho
Sal, pimenta e salsa picada a gosto

Modo de preparo
Em uma panela separada, aquecer a margarina, o azeite e refogar a cebola. Colocar a abóbora e refogar por 5 minutos. Misturar a azeitona, o arroz cozido na panela elétrica e a farinha de milho. Temperar com o sal, a pimenta e a salsa. Misturar bem e servir.